

Gâteau au coco, dattes et cacao

20 minutes temps actif, 6-8 personnes

Ce gâteau est devenu un incontournable chez nous depuis sa création en octobre dernier. Une couche de biscuit de coco bien croquant, puis un caramel onctueux et épicé de dattes, le tout couvert d'une couche de cacao intense et salé. En plus, c'est végétarien, sans gluten et sans sucre raffiné. Wow.

Pour le biscuit

- * Farine de coco - 2/3 tasse
- * Huile de coco - 1/3 tasse
- * Sirop d'érable - 2 c. à s.
- * Sel - une pincée

Pour le caramel de dattes

- * Dattes dénoyautées - 250g
- * Cannelle - 2 c. à c.
- * Gingembre moulu - 2 c. à c.
- * Extrait de vanille - 1 c. à c.
- * Sel de mer - quelques pincées

Pour le cacao

- * Cacao - 4 c. à s.
- * Huile de coco - 4 c. à s.
- * Sirop d'érable - 2 c. à s.
- * Sel de mer - quelques pincées

Un moule à gâteau de 25cm, fond amovible, huilé

Préchauffer le four à 180 degrés.

Tremper les dattes dans de l'eau bouillante dans un bol et laisser à côté.

Pour faire le biscuit - dans un robot, mixer la farine, l'huile de coco et le sel jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Avec les doigts, étaler la pâte dans le moule, couvrant la base avec une couche égale. Enfourner 10 minutes.

Entretemps, faire la purée. Égoutter les dattes, en gardant le liquide.

Dans le mixeur (pas besoin de le nettoyer), mixer les dattes, les épices et le sel. Une fois que la purée soit lisse, ajouter 1/4 tasse du liquide des dattes et mixer encore. Ajouter du liquide au fur et à mesure jusqu'à ce que la purée ait la texture du caramel.

Étaler la purée sur le biscuit (plus simple à faire si vous laissez le biscuit refroidir avant dans le frigo).

Pour finir, faire fondre le cacao, l'huile de coco, le sirop d'érable et le sel dans une petite casserole sur feu doux. Remuer pour mixer, puis verser dans le moule pour couvrir le tout avec une couche égale. Mettre la tarte dans le frigo pendant une heure avant de servir.